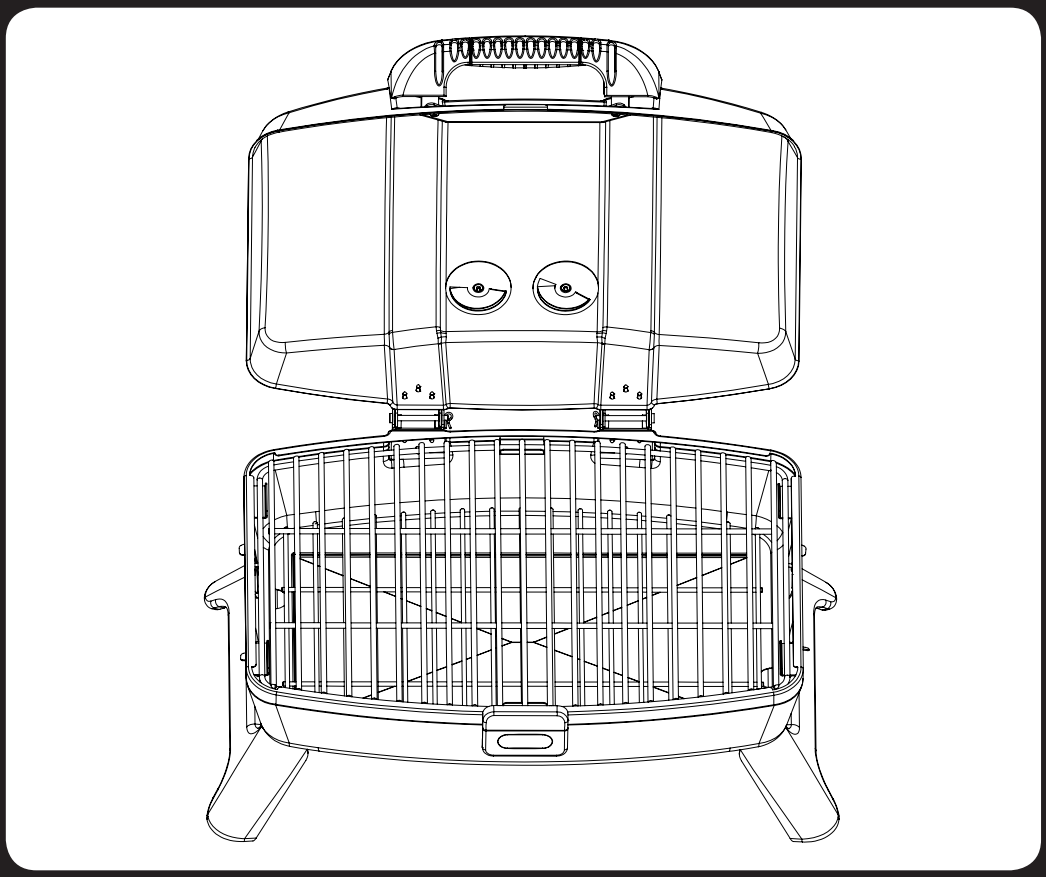
Charcoal Grill
Use, Care & Assembly Manual

Model 9957 Series

ASSEMBLER/INSTALLER:
Leave these instructions with the consumer.

CONSUMER/USER:
Read all instructions and keep in a safe place for future reference.



www.coleman.com

For Outdoor Use Only

IMPORTANT

Read this manual carefully before assembling, using or servicing this grill. Keep this manual for future reference. If you have questions about assembly, operation, servicing or repair of this grill, please call Coleman at 1-800-835-3278 or TDD: 1-316-832-8707. In Canada call 1-800-387-6161.

Contents

Contents 2
Introduction 2
General Safety Information 2
Instructions for Use 2
Charcoal Ash Cleaning 3
Grilling Tips and Hints 3
Cooking Methods 3
Care, Maintenance and Cleaning 3
Moving and Storage 3
Replacement Parts List — 9957 Series 6
Warranty 7

Introduction

Follow these instructions for assembly and read carefully, particularly the safety statements. The safety alert symbol, ⚠ is a universally recognized symbol used to identify safety information about hazards that can result in personal injury. When this symbol is used you should pay very close attention to what is written. Review these instructions before beginning assembly or using your grill.

General Safety Information

⚠ DANGER

FOLLOW INSTRUCTIONS AND WARNINGS TO AVOID FIRE, SERIOUS INJURY OR DEATH.

- Outdoor use only. Never use in enclosed area. Use in unventilated areas can cause death.
- Keep away from all combustible materials including gasoline and other flammable liquids and vapors.
- Read & follow all warnings on charcoal package.
- Use on a level, noncombustible surface only. Keep away from house, garage, balconies, or eave overhangs.
- Keep out of the reach of children.
- Exercise the same care you would with an open fire.
- Never leave unit unattended when hot or in use.
- Completely extinguish fire before leaving.
- Use gloves when handling or moving. Ashes can remain warm for a long time after extinguishing.
- Dispose of cold ashes properly.
- Do not modify in any way or use with parts not expressly approved by Coleman.

Contact local authorities regarding possible burn restrictions before using product.

⚠ WARNING

BURN HAZARD

- Unit is hot when being used. Use care when servicing.
- Keep out of reach of children.

⚠ WARNING

Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

Instructions for Use

For use only with charcoal.

IMPORTANT: Remove all packing material prior to assembly/use.

- Pull both two legs toward outside and set grill on sturdy, flat surface. **For outdoor use only.** (Fig. 1 and Fig. 2)

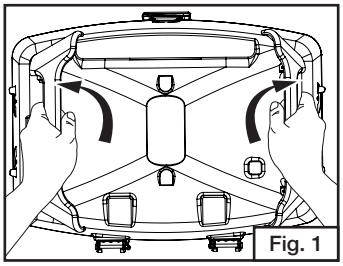


Fig. 1

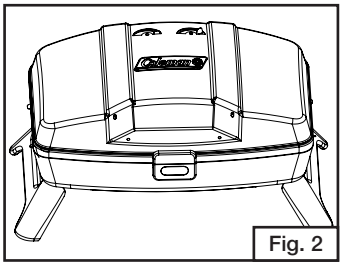


Fig. 2

- To open lid, unlatch handle cover and lift up. (Fig. 3)
- Take out the lid handle, use a phillips screwdriver to remove the screws, washers and insulators. (Fig. 4)
  NOTE: The screwdriver is not included with the grill.

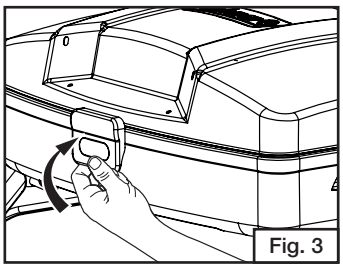


Fig. 3

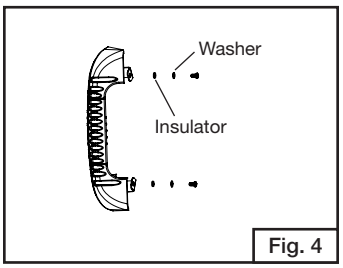


Fig. 4

- Assemble handle to lid. Place the handle in proper location. Install the screw and a washer through the inside of the lid and then the handle insulator. Tighten the screws with a phillips screwdriver. (Fig. 5)
  NOTE: Take care not to over-tighten the screws.
- Hold ash tray with hands and place in base. Make sure your fingers are in the arc gaps. (Fig. 6)

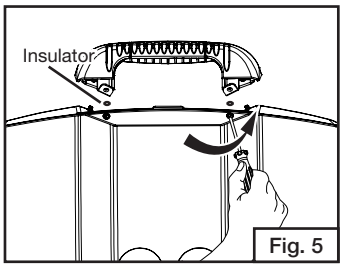


Fig. 5

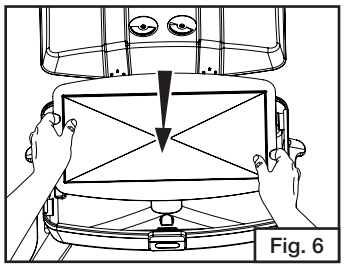


Fig. 6

- Place charcoal grate in base, and put charcoal on it. (Fig. 7)
  NOTE: Place no more than 3.5lb of charcoal.
- Place cooking grate. (Fig. 8)

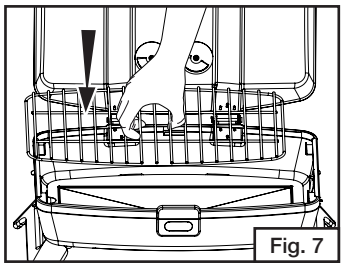


Fig. 7

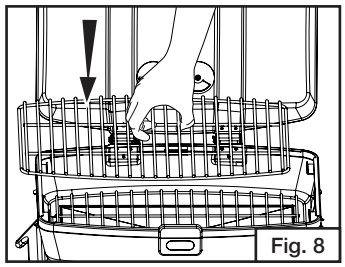


Fig. 8

Match Lighting

- Strike and place the burning long wooden match through the spaces in the grill grate. (Fig. 9)

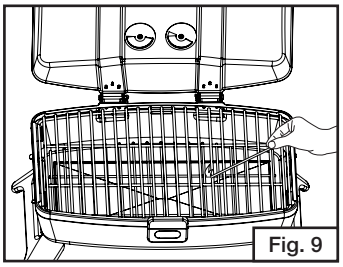


Fig. 9

- Adjust coal heat output with case vent plates on both sides of the grill. (Fig. 10)

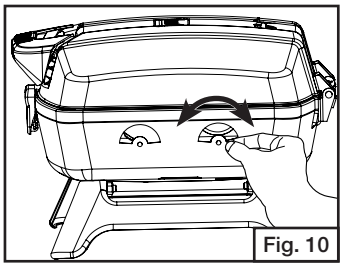


Fig. 10

Charcoal Ash Cleaning

⚠ CAUTION

All cleaning and maintenance should be done only when the grill is cool.

- Remove cooking grate and charcoal grate. (Fig. 11 and Fig. 12)
  NOTE: It is advisable to wear a glove to prevent injury or burns.

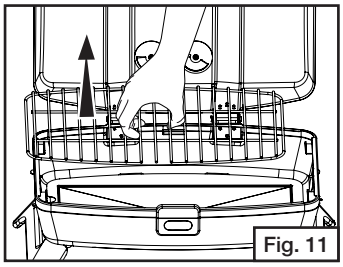


Fig. 11

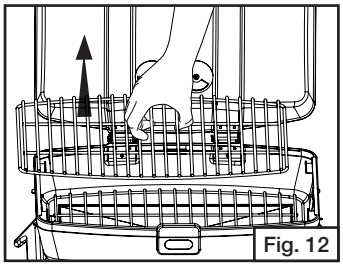


Fig. 12

- Take the ash tray out to empty ashes. (Fig. 13)
  NOTE: Dispose of cold ashes properly.

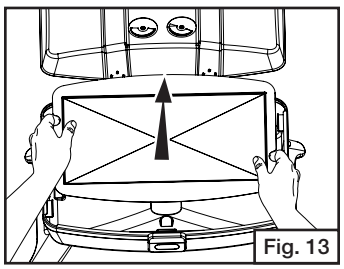


Fig. 13

Grilling Tips and Hints

Safe Grill Operation

- NEVER leave cooking food unattended. Continually observing the food will help in maintaining an even temperature, conserve flame, improve the food's flavor and lessen flare-ups.
- To open the grill lid, slowly lift the handle to avoid burning in case of a grease fire flare-up.
- DO NOT expose any part of your body directly above the cooking area.

Food Preparation Hints

Your grill can cook a variety of foods. For best results, follow these instructions:

- Trim excess fat from meat and poultry. Slash any remaining fat to stop curling, but take care not to cut the meat.
- Frozen meat and poultry should be thawed prior to cooking.
- Frozen fish and vegetables will cook without thawing.
- Salt food after cooking to help prevent drying out the food.
- Brush naturally lean meats with cooking oil or margarine.
- Cook small pieces of tender foods in foil or on special delicate-food cooking grate (see the section titled "Cooking Methods").
- Apply barbecue, tomato or sugar-based sauces no sooner than the last 10 minutes of cooking.
- Turn food with tongs or a spatula; piercing food (especially meat), tends to dry it out.

Cooking Methods

- The heat source is directly below the food.
- Use for browning meat or cooking hot dogs and hamburgers, but check food frequently.
- Use for skillet and stir-fry cooking, but limit the amount of oil and heat to be used.

Care, Maintenance and Cleaning

⚠ CAUTION

All cleaning and maintenance should be done only when the grill is cool.

Suggested Cleaning Materials:

- Mild dishwashing liquid detergent • Hot water
- Wire brush • Paper clip • Nylon cleaning pad
- Soft brass-bristled brush • Putty knife • Scraper

Component Cleaning:

- COOKING GRATE: Clean cooking grate with mild soap and hot water. Remove stubborn residue with a mild cleanser or scrub brush. DO NOT use a commercial oven cleaner.
- GRILL INTERIOR: Remove grate. Scrape side with tools and remove excess grease and cooking residue.

Moving and Storage

Moving the grill:

- DO NOT move the grill while it is lit or hot, or with objects on the cooking surface.

Steps to follow before storing grill:

- Clean the grill.
- Cover the grill for protection from dust & cobwebs. Grill covers may be purchased from a grill dealer or manufacturer.

ATTN: DEPT 586

PRODUCT REGISTRATION DEPARTMENT
PO BOX 2931
WICHITA ,KS 67219

Please do not send other correspondence to the address below.

Please Place First-Class Stamp Here

PLEASE FOLD AND SEAL WITH TAPE. DO NOT STAPLE.

Coleman® Grill Registration Card

IMPORTANT!

COMPLETE THE ATTACHED REGISTRATION CARD AND RETURN WITHIN 10 DAYS TO RECEIVE THESE IMPORTANT BENEFITS:

- **PROTECT YOUR PRODUCT:**
  We will keep the model number and date of purchase of your new Coleman® product on file to help you refer to this information in the event of an insurance claim such as fire or theft.

- **PROMOTE BETTER PRODUCTS:**
  We value your input. Your responses will help us develop products designed to best meet your needs.

CONGRATULATIONS ON YOUR NEW COLEMAN® GRILL PURCHASE!

If you have any questions about your product, please call Coleman customer service at 1-800-835-3278.
For easier/faster registration, please go to the product registration section of our Coleman Web site at www.coleman.com.

❶ **1. ☐ Mr. 2. ☐ Mrs. 3. ☐ Ms. 4. ☐ Miss.**

First Name: **Initial:** **Last Name:**

Address (Number and Street): **Apt #:**

City: **State:** **Zip:**

Phone #:

❷ **Date of Purchase:** Month Day Year

❸ **Purchase Price: $** .00 **(Excluding Tax)**
1. ☐ Regular Price 2. ☐ Sale Price 3. ☐ Don't Know

❹ **Store where purchased:**

❺ **Product Model Number:** _____

❻ **Can Coleman contact you with promotional information or updates about Coleman® products?**
1. ☐ Yes, Please contact me. 2. ☐ No, Thanks

❼ **E-mail Address:**

The following questions are not required to register your product, but will greatly assist us in understanding your needs and building better performing products.

❽ **Which factors most influenced your purchase? (Please check all that apply.)**
1) ☐ Received as a gift
2) ☐ Brand
3) ☐ Price
4) ☐ Style
5) ☐ Recommendation from Store Salesperson
6) ☐ Recommendation from Friend
7) ☐ Television
8) ☐ Magazine
9) ☐ In Store Display/Sign
10) ☐ Packaging
11) ☐ Size
12) ☐ Weight
13) ☐ Ease of Use
14) ☐ Other Features
15) ☐ Other

❾ **Which of these best describes this purchase? (Please check all that apply.)**
1) ☐ Received as a gift
2) ☐ First of this type of product owned
3) ☐ Addition to Coleman® products
4) ☐ Replaced old Coleman® product
5) ☐ Replaced another brand product
6) ☐ Purchase in addition to another brand

❿ **Do you participate in any of the following activities? (Please check all that apply.)**
1) ☐ Tent Camping
2) ☐ RV Camping
3) ☐ Hiking/Backpacking
4) ☐ Fishing
5) ☐ Boating
6) ☐ Going to the Beach
7) ☐ Tailgating
8) ☐ Picnicking
9) ☐ Hunting
10) ☐ Barbequing
11) ☐ Rock Climbing
12) ☐ Bicycling
13) ☐ Leisure Walking
14) ☐ Canoeing
15) ☐ Kayaking
16) ☐ Entertaining
17) ☐ Backyard Entertaining
18) ☐ Attend Auto Racing

⓫ **What other brands did you consider?:**
_____

⓬ **Date of Your Birth:** Month Day Year

⓭ **For your primary residence, do you:**
1. ☐ Own 2. ☐ Rent

⓮ **Education: (Check only one.)**
1) ☐ High school diploma
2) ☐ Some college
3) ☐ College degree
4) ☐ Some graduate school
5) ☐ Graduate degree

⓯ **Marital Status:**
1. ☐ Single 2. ☐ Married

⓰ **Number of people in household:** _____

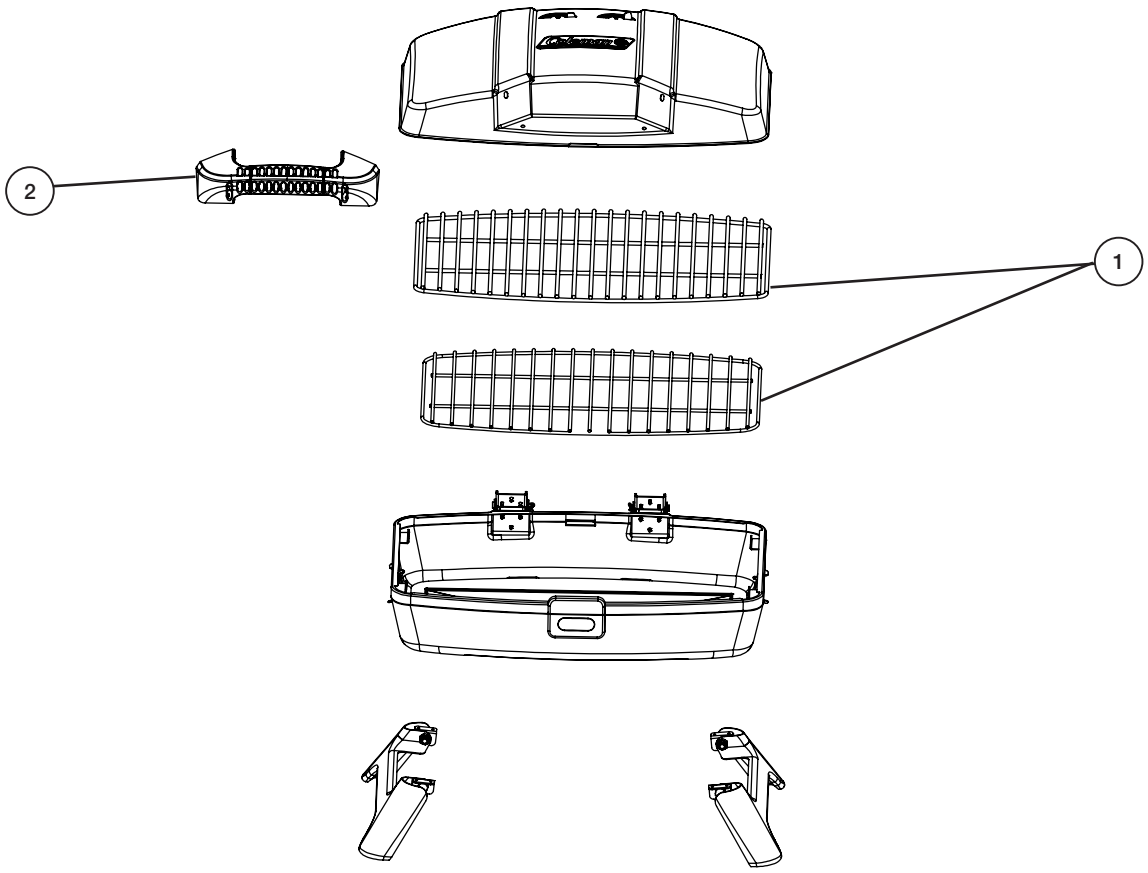
⓱ **Number of kids in household under 18 years of age:** _____

⓲ **Which best describes your family income?**
1) ☐ Under $15,000
2) ☐ $15,000 - $24,999
3) ☐ $25,000 - $34,999
4) ☐ $35,000 - $49,999
5) ☐ $50,000 - $74,999
6) ☐ $75,000 - $99,999
7) ☐ $100,000 - $149,999
8) ☐ Over $150,000

⓳ **What grill feature influenced the purchase of your Coleman® grill? (Please check all that apply.)**
1) ☐ Amount of BTU's for cooking
2) ☐ Cart design
3) ☐ Flame control cooking system
4) ☐ Power burner
5) ☐ Stainless steel material (if applies)
6) ☐ Porcelain or stainless steel cooking grates
7) ☐ Side burner (if applies)
8) ☐ Steamer/Fryer/Warmer (if applies)
9) ☐ Side table design
10) ☐ Color of the grill (not including stainless steel)
11) ☐ Warming racks
12) ☐ Dependable igniter
13) ☐ Size of the grill (available cooking square inches)
14) ☐ Integrated storage cabinet
15) ☐ Price
16) ☐ Rotisserie (if applies)
17) ☐ Other

Thank you for filling out this questionnaire. Your answers are important to us. Please check here [ ] if you prefer not to learn more about Coleman® Outdoor Cooking Products or obtain information on new interesting opportunities from other companies.

1	2000008436	Cooking Grate and Charcoal Grate
2	5010000975	Lid Handle Assy



Limited One Year Warranty

The Coleman Company, Inc. (“Coleman”) warrants that for a period of one (1) year from the date of original retail purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Coleman, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Coleman dealers, service centers, or retail stores selling Coleman® products do not have the right to alter, modify or in any way change the terms and conditions of this warranty.

What This Warranty Does Not Cover

This warranty does not cover normal wear of parts, parts that are not genuine Coleman® parts, or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product; commercial use of the product; use contrary to the operating instructions; disassembly, repair or alteration by anyone other than Coleman or an authorized service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes. Warranty void if damage to the product results from the use of a part other than a genuine Coleman® part.

COLEMAN SHALL NOT BE LIABLE FOR DEFECTS THAT ARE CAUSED BY THE USE OF UNAUTHORIZED PARTS OR SERVICE. COLEMAN SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITIONS. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE WARRANTY OR CONDITIONS. SOME STATES, PROVINCES, OR JURISDICTIONS DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

How to Obtain Warranty Service

Your product must be under warranty in order to obtain warranty service. If your product is defective and is within your warranty period, contact us at 1-800-835-3278 (TDD 1-316-832-8707) in order to receive a return authorization. Do not return product to Coleman without authorization. You will be directed to attach a tag to the product that includes your name, address, daytime telephone number and description of the problem. Include a copy of the original sales receipt. **Carefully package the product and send insured by UPS, FedEx Ground or Parcel Post with shipping and insurance prepaid to:**

For products purchased in the United States:
The Coleman Company, Inc.
3600 North Hydraulic
Wichita, KS 67219 U.S.A.

For products purchased in Canada:
Sunbeam Corporation (Canada) Limited
DBA Jarden Consumer Solutions
20B Hereford Street
Brampton, ON L6Y 0M1

The cost of transporting the product to Coleman for warranty service is the responsibility of the purchaser.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

If you have any questions regarding this warranty please call 1-800-835-3278 or TDD 1-316-832-8707 in the United States or 1-800-387-6161 in Canada.

For Warranty, Service and Parts:
Locate your model number and serial number on the label found on the grill.

The Coleman Company, Inc. • 3600 North Hydraulic • Wichita, KS 67219 U.S.A.

1-800-835-3278 • TDD: 1-316-832-8707

© 2012 The Coleman Company, Inc. All rights reserved.

Coleman®, Coleman, and ® are registered trademarks of The Coleman Company, Inc.

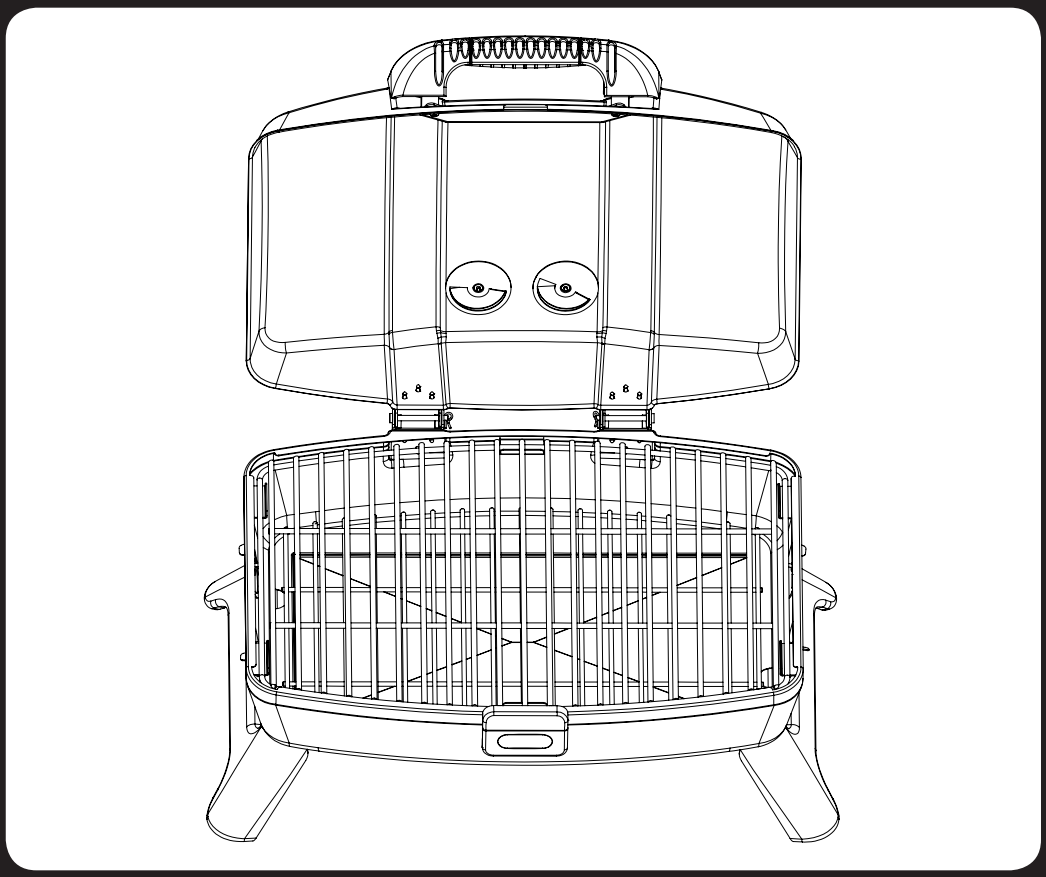
Barbecue

Manuel d’assemblage, d’utilisation et d’entretien avec instructions d’allumage

Modèle de la série 9957

INSTALLATEUR:
Laissez ces instructions à l’utilisateur.

CONSOMMATEUR/UTILISATEUR:
Lisez toutes les instructions et gardez-les en lieu sûr pour référence ultérieure.



www.coleman.com

IMPORTANT

Lisez attentivement le manuel avant d’assembler, d’utiliser ou de réparer le gril et gardez-le pour référence ultérieure. Pour toute question concernant l’assemblage, le fonctionnement, l’entretien ou la réparation du gril, appelez Coleman au 1- 800-835-3278/ATS 1-316-832-8707 aux États-Unis, au 1-800-387-6161 au Canada.

Uniquement destiné à l’air libre

Table des matières

Table des matières 2
Introduction 2
Généralités de sécurité 2
Mode d'emploi 2
Nettoyage des cendres de charbon de bois 3
Conseils pratiques de grillage 3
Modes de cuisson 3
Nettoyage, soins et entretien 4
Déplacement et remisage 4
Nomenclature — Série 9957 4
Garantie 5

Introduction

Suivez les instructions concernant l'assemblage et lisez-les avec soin, plus particulièrement les énoncés de sécurité. Le symbole d'alerte à la sécurité est ⚠ un symbole reconnu universellement et qui est utilisé pour identifier l'information de sécurité qui est donnée au sujet de dangers de blessures corporelles qui peuvent survenir. Lorsque ce symbole apparaît, vous devriez porter une attention particulière à ce qui est écrit. Consultez ces instructions avant de commencer l'assemblage ou avant de vous servir de votre barbecue.

Généralités de sécurité

⚠ DANGER

RESPECTEZ LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS AFIN D'ÉVITER LES INCENDIES, LES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

- Pour utilisation extérieure seulement. N'utilisez jamais cet appareil dans des lieux clos. Utiliser cet appareil dans des endroits sans ventilation, peut causer la mort.
- Gardez loin des matériaux combustibles tels que l'essence et autres liquides et vapeurs inflammables.
- Prenez connaissance et respectez tous les avertissements se trouvant sur l'emballage du barbecue.
- Utilisez l'appareil seulement sur une surface plane, non combustible. Tenez éloigné de la maison, du garage, des balcons ou des avant-toits.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Faites preuve d'autant de précautions que vous le feriez avec un feu à ciel ouvert.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou chaud.
- Éteignez complètement le feu avant de le quitter.
- Portez des gants lorsque vous manipulez ou transportez cet appareil. Les cendres peuvent demeurer chaudes très longtemps après que le feu soit éteint.
- Jetez adéquatement les cendres.
- Ne modifiez pas cet appareil de quelque façon que ce soit et ne l'utilisez pas avec des pièces qui ne sont pas expressément approuvées par Coleman.

Communiquez avec les autorités locales pour connaître les restrictions de faire du feu avant de vous servir de ce produit.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

- Cet appareil est chaud lorsqu'il est utilisé. Faites attention lorsque vous l'entretenez.
- Gardez le réchaud hors de la portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT

Les sous-produits résultant de la combustion, lorsque ce produit est utilisé, contiennent des produits chimiques reconnus par l'état de la Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques pour la reproduction.

Mode d'emploi

À utiliser seulement avec du charbon de bois.

IMPORTANT: Enlevez tout le matériel d'emballage avant l'assemblage ou l'utilisation.

- Tirez les deux pattes vers l'extérieur et placez le gril sur une surface plate et solide. **Est uniquement destiné à l'air libre.** (Fig. 1 et Fig. 2)

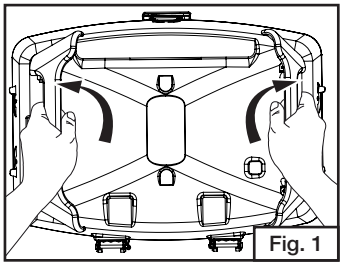


Fig. 1

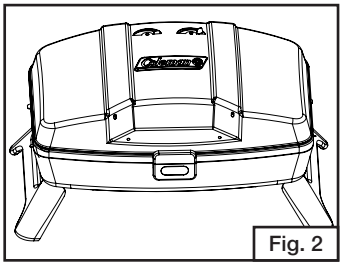


Fig. 2

- Pour ouvrir le couvercle, soulevez le loquet du couvercle et ouvrez. (Fig. 3)
- Enlevez la poignée du couvercle, servez-vous d'un tournevis à pointe cruciforme pour enlever les vis, les rondelles et les isolateurs. (Fig. 4)
  REMARQUE: Le tournevis n'est pas inclus avec le gril.

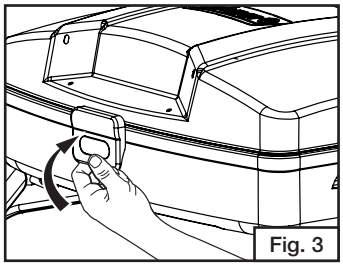


Fig. 3

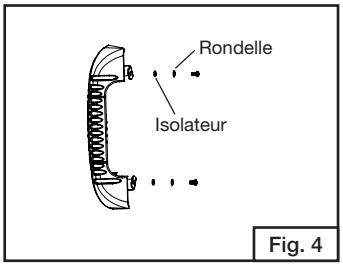


Fig. 4

- Fixez la poignée au couvercle. Posez la poignée à l'endroit voulu. Installez une vis et une rondelle à l'intérieur du couvercle et ensuite l'isolateur de la poignée. Serrez les vis à l'aide d'un tournevis (Phillips) à pointe cruciforme. (Fig. 5)
  REMARQUE: Ne serrez pas les vis à l'excès.
- Tenez le plateau de cendres et placez le dans la base. Assurez-vous que vos doigts soient dans les espaces arqués. (Fig. 6)

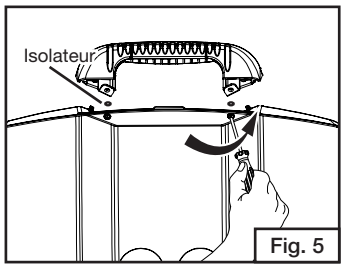


Fig. 5

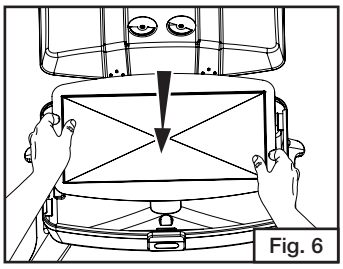


Fig. 6

- Placez la grille de charbon de bois sur la base et mettez des charbons de bois dessus. (Fig. 7)
  REMARQUE: Ne mettez pas plus de 1,75 k (3.5 livres) de charbon de bois.

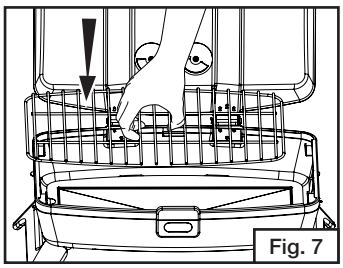


Fig. 7

■ Placez la grille de cuisson. (Fig. 8)

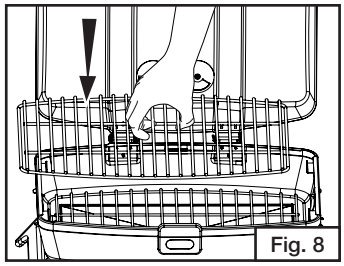


Fig. 8

Allumage avec une allumette

■ Frottez et placez une longue allumette en bois enflammée dans les interstices des grille, à proximité des trous du brûleur. (Fig. 9)

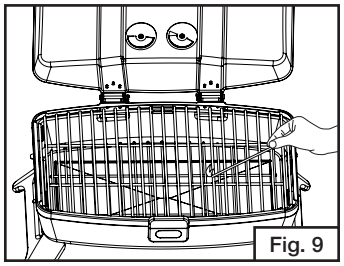


Fig. 9

■ Ajustez le sortie de chaleur du charbon grâce aux trous d'aération ajustables situés sur les deux côtés du gril. (Fig. 10)

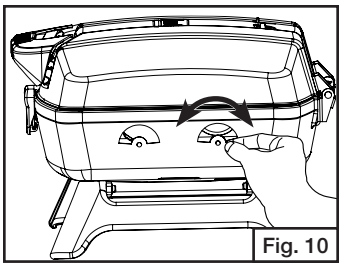


Fig. 10

Nettoyage des cendres de charbon de bois

⚠ ATTENTION

Le nettoyage et l'entretien devraient être faits uniquement lorsque le barbecue est refroidi.

■ Enlevez la grille de cuisson et la grille de charbon de bois. (Fig. 11 et 12)
REMARQUE: Nous vous recommandons de porter un gant afin d'éviter les blessures ou les brûlures.

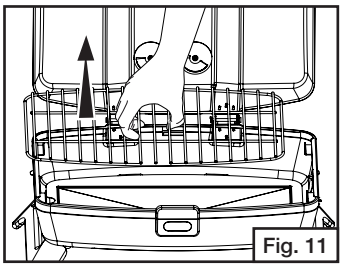


Fig. 11

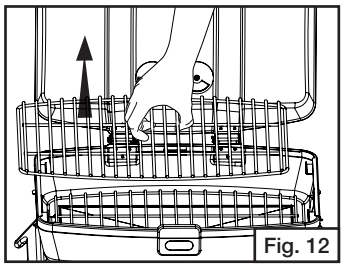


Fig. 12

■ Enlevez le plateau de cendres pour disposer des cendres. (Fig. 13)
REMARQUE: Jetez adéquatement les cendres.

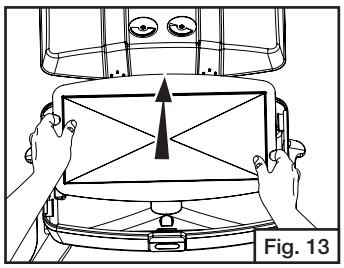


Fig. 13

Conseils pratiques de grillage

Fonctionnement sans risque du gril

- NE laissez JAMAIS des aliments en train de cuire, sans surveillance. Surveiller constamment les aliments permettra de maintenir une température constante, de conserver la flamme, d'améliorer la saveur de la nourriture et d'empêcher que le feu ne prenne subitement.
- Levez lentement la poignée pour ouvrir le couvercle du gril, afin de ne pas vous brûler au cas où la graisse s'enflammerait.
- Ne mettez AUCUNE partie de votre corps directement au-dessus de la surface de cuisson.

Conseils de préparation des aliments

Votre gril peut cuire de nombreux aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, observez ces instructions:

- Parez l'excédent de gras de la viande et des volailles. Entaillez le gras restant afin qu'il ne se racornisse pas, mais faites très attention de ne pas couper la viande maigre.
- Dégelez la viande et les volailles congelées avant de les faire cuire sur le gril.
- Dégeler le poisson et les légumes congelés est inutile.
- Salez après la cuisson afin que les aliments ne dessèchent pas.
- Badigeonnez les viandes naturellement maigres avec de l'huile de cuisson ou de la margarine.
- Faites cuire les petits morceaux d'aliments fragiles dans une feuille d'aluminium ou sur des grille spéciales, destinées à la cuisson de ce genre d'aliments (voyez «Modes de cuisson»).
- Ne badigeonnez les aliments de sauce barbecue, de sauce tomate ou de sauce sucrée que durant les 10 dernières minutes de cuisson.
- Tournez les aliments avec des pinces ou une spatule pour ne pas les transpercer (tout spécialement la viande), afin qu'ils ne risquent pas de dessécher.

Modes de cuisson

- La source de chaleur se trouve directement sous les aliments.
- Pratique pour rissoler la viande et cuire hot dogs et hamburgers, il est nécessaire de souvent vérifier le degré de cuisson.
- Utilisez-la pour les aliments poêlés ou sautés, en ayant soin de réduire la quantité d'huile utilisée et la température de cuisson.

Nettoyage, soins et entretien

⚠ ATTENTION

Le nettoyage et l'entretien devraient être faits uniquement lorsque le barbecue est refroidi.

Produits de nettoyage suggérés:

• Détergent liquide doux pour vaisselle • Eau chaude • Grattoir • Brosse métallique • Trombone • Tampon nettoyeur en nylon • Brosse douce à poils de laiton
• Couteau à mastiquer

Nettoyage des éléments:

• GRILLES DE CUISSON: Nettoyez-les au savon doux et à l'eau chaude. Éliminez les résidus tenaces avec un nettoyant doux ou une brosse. N'employez surtout PAS de nettoyant commercial pour fours.
• INTÉRIEUR DU GRIL: Enlevez les grilles. Raclez les parois et enlevez l'excédent de graisse ainsi que les résidus de la cuisson.

Déplacement et remisage

Déplacement du gril:

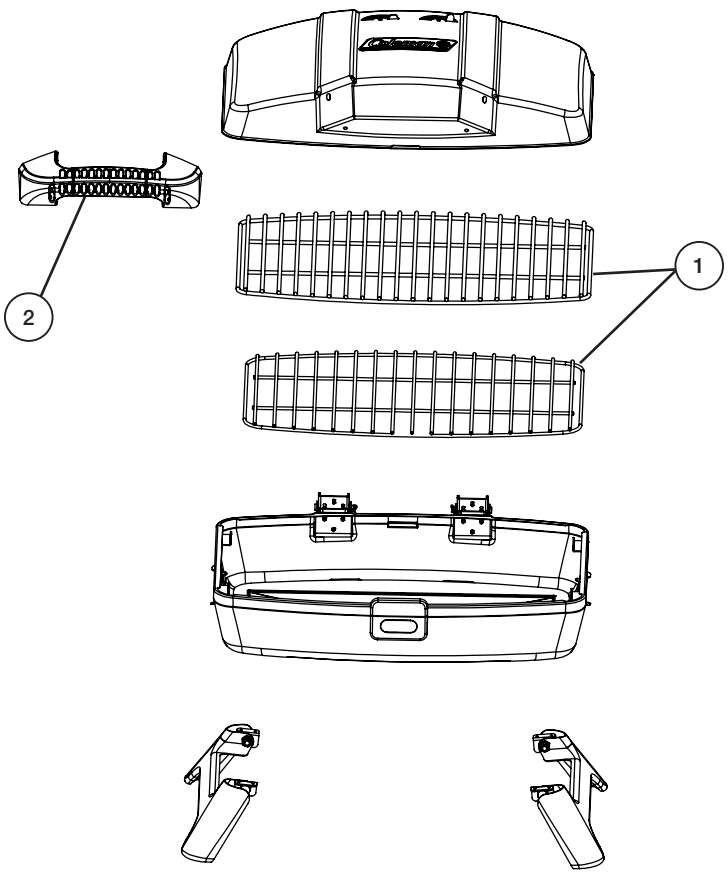
• NE déplacez PAS le barbecue pendant qu'il est allumé ou chaud ou lorsqu'il y a des aliments sur la surface de cuisson.

Avant de remiser le gril:

• Nettoyez le gril.
• Enveloppez le barbecue pour le protéger de la poussière et des toiles d'araignées.
Les détaillants et fabricants de grils vendent des housses valables.

Nomenclature — Série 9957

1	2000008436	Grille de cuisson et Grille de charbon de bois
2	5010000975	Assemblage de la poignée du couvercle



Garantie limitée de un an

The Coleman Company, Inc. (« Coleman ») garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant une période de un (1) an courant à compter de la date de l'achat. Coleman se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou remanufacturé ou bien d'une pièce neuve ou remanufacturée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires Coleman, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles Coleman® n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Ce que ne couvre pas cette garantie

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, les pièces autres que les pièces authentiques Coleman® ou l'endommagement attribuable à toute raison suivante: à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, à l'utilisation commerciale du produit, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf Coleman ou un centre de service agréé Coleman. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades. La garantie est automatiquement annulée si l'endommagement du produit découle de l'utilisation d'une pièce autre qu'une pièce de marque Coleman®.

COLEMAN N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES VICES RÉSULTANT DE L'EMPLOI DE PIÈCES NON AUTORISÉES OU DE RÉPARATIONS EXÉCUTÉES PAR UN PERSONNEL NON AUTORISÉ. COLEMAN DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS RÉSULTANT DU NON-RESPECT DE TOUTE GARANTIE OU CONDITION EXPLICITE OU IMPLICITE. SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LÉGISLATION PERTINENTE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'APPLICATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE OU CONDITION CI-DESSUS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES OU JURIDICTIONS INTERDISENT D'EXCLURE OU DE LIMITER LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'APPLICATION DE LA GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE VOUS POUVEZ NE PAS ÊTRE ASSUJETTI AUX LIMITES OU EXCLUSIONS ÉNONCÉES CI-DESSUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES PRÉCIS ET VOUS POUVEZ AVOIR D'AUTRES DROITS, CES DROITS VARIANT D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Votre produit doit être couvert par la garantie afin d'obtenir le service de garantie. Si votre produit est défectueux et qu'il est encore couvert par la garantie, communiquez avec nous au 1-800-835-3278 (TDD 1-316-832-8707) afin d'obtenir une autorisation de retour. Ne retournez pas le produit à Coleman sans autorisation. On vous demandera de fixer une étiquette au produit qui comprendra votre nom, adresse, numéro de téléphone le jour et une description du problème. Ajoutez une copie du reçu de vente d'origine. **Emballez le produit et envoyez-le assuré par UPS, FedEx Ground ou colis postal avec frais d'expédition et assurance prépayés à:**

Pour les produits achetés aux États-Unis:
The Coleman Company, Inc.
3600 North Hydraulic
Wichita, KS 67219 U.S.A.

Pour les produits achetés au Canada:
Sunbeam Corporation (Canada) Limited
DBA Jarden Consumer Solutions
20B Hereford Street
Brampton, ON L6Y 0M1

Les frais d'envoi du produit à Coleman pour obtenir le service de garantie doivent être payés par l'acheteur.

NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU LIEU D'ACHAT.

Si vous avez toute question quant à cette garantie, veuillez composer le 1-800-835-3278 ou le ATS 1-316-832-8707 aux États-Unis, et le 1-800-387-6161 au Canada.

Garantie, service et pièces
Repérez les numéros de modèle et de série sur
l'étiquette apposée sur le gril.

The Coleman Company, Inc. • 3600 North Hydraulic • Wichita, KS 67219 U.S.A.
1-800-835-3278 • TDD: 1-316-832-8707

© 2012 The Coleman Company, Inc. Tous droits réservés.

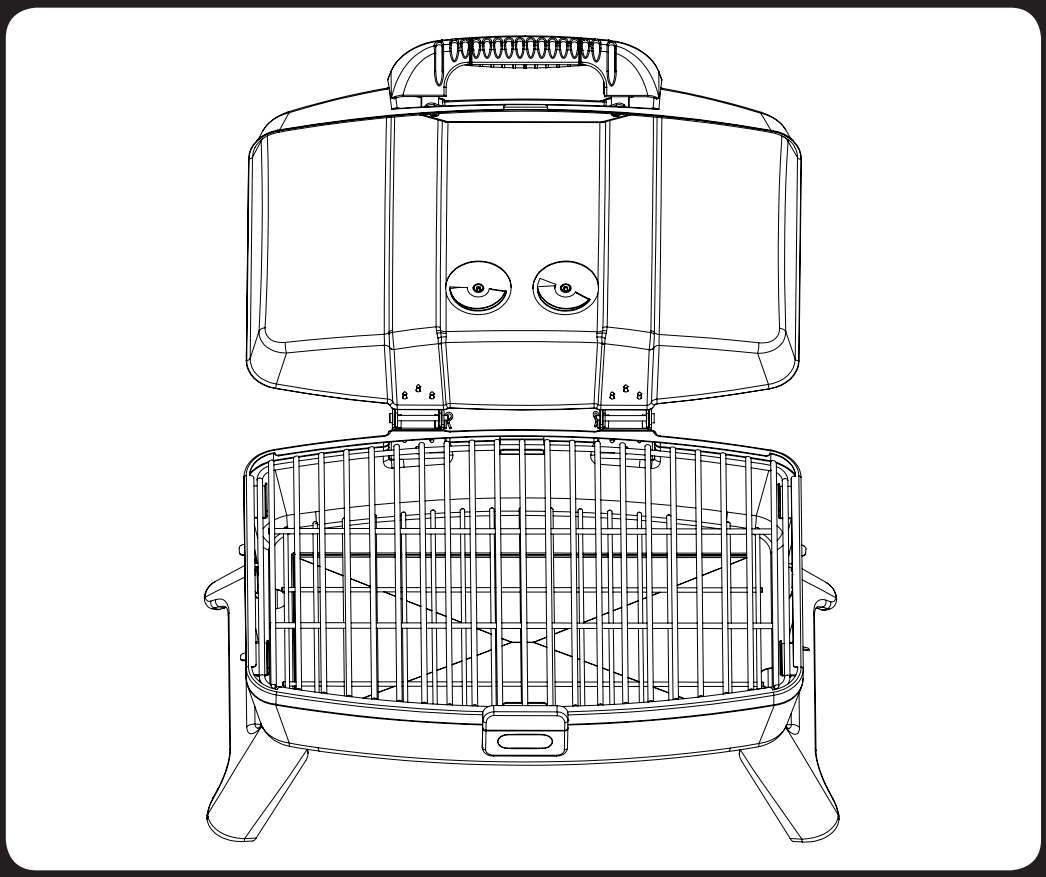
Coleman®, Coleman, et ® sont des marques déposées de The Coleman Company, Inc.

Parrilla a carbón
Manual de Uso, Cuidado Y Ensamblaje
Con Instruciones de cómo Encender la Parrilla

Modelo 9957 Series

ENSAMBLADOR/INSTALADOR:
Deje estas instrucciones con el consumidor.

CONSUMIDOR/USUSARIO:
Lea todas las instrucciones y consérvelas en un lugar seguro para referencia en el futuro.



www.coleman.com

IMPORTANTE

Lea cuidadosamente este manual antes de ensamblar, usar o darle servicio a esta parrilla. Conserve este manual para referencia en el futuro. Si usted tiene alguna pregunta acerca del ensamblaje, funcionamiento, servicio o reparaciones de esta parrilla, por favor llame a Coleman al 1-800-835-3278 ó TDD: 1-316-832-8707. En Canadá llame all 1-800-387-6161.

Solamente Para Uso Al Aire Libre

Contenido

Contenido 2
Introducción 2
Información General de Seguridad 2
Instrucciones de uso 2
Limpieza de las cenizas de carbón 3
Sugerencias y Consejos para Asar 3
Métodos para Cocinar 3
Cuidado, Mantenimiento y Limpieza 4
Transporte y Almacenaje 4
Lista de Piezas de Reemplazo — Series 9957 4
Notas: 5
Notas: 6
Notas: 7
Garantía 8

Introducción

Siga estas instrucciones de armado y léalas atentamente, en especial las declaraciones de seguridad. El símbolo de alerta de seguridad ⚠ es reconocido universalmente y se utiliza para identificar información de seguridad relativa a riesgos que pueden causar lesiones físicas. Cuando se utiliza este símbolo, debe prestar mucha atención a lo que se indica. Lea estas instrucciones antes de comenzar el armado o de usar la parrilla.

Información General de Seguridad

⚠ PELIGRO

RESPETE LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EVITAR INCENDIOS O LESIONES GRAVES O FATALES.

- Exclusivamente para uso al aire libre. Nunca utilice en un espacio cerrado. El uso en lugares sin ventilación puede resultar fatal.
- Mantenga el producto lejos de todo tipo de material combustible, como gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
- Lea y respete todas las advertencias en el paquete de carbón.
- Utilice solamente en superficies niveladas y no combustibles. Mantenga la unidad lejos de viviendas, garajes, balcones o aleros.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- Tenga el mismo cuidado que con llamas expuestas.
- Nunca deje la unidad desatendida cuando esté a temperatura o en uso.
- Extinga completamente las llamas antes de retirarse.
- Use guantes para manipular o mover la unidad. Las cenizas pueden conservar temperatura aún después de haberse extinguido.
- Deseche las cenizas frías en forma apropiada.
- No modifique la unidad de ningún modo y no la use con piezas que no fueron expresamente aprobadas por Coleman.

Antes de utilizar el producto, comuníquese con las autoridades de su localidad para informarse sobre posibles restricciones de uso.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS

- Cuando está en uso, la unidad adquiere temperatura. Tenga cuidado al repararla.
- Manténgala alejada del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA

Los productos de la combustión que se generan cuando se utiliza esta unidad contienen sustancias químicas que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductor.

Instrucciones de uso

Para utilizar sólo con carbón.

IMPORTANTE: Saque todo el material de embalaje antes de ensamblar/usar.

- Lleve ambas patas hacia fuera y coloque la parrilla en una superficie resistente y plana. **Para usarse solamente al aire libre.** (Fig. 1 y Fig. 2)

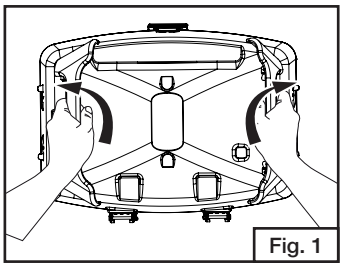


Fig. 1

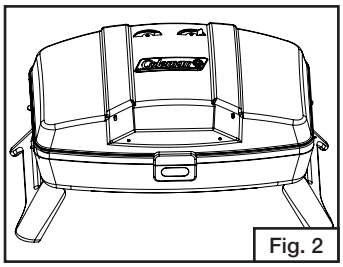


Fig. 2

- Para abrir la tapa, desengánchela de la manija y llévela hacia arriba. (Fig. 3)
- Extraiga el asa de la tapa; use un destornillador Phillips para quitar los tornillos, las arandelas y los aisladores. (Fig. 4)
  NOTA: El destornillador no se incluye con la parrilla.

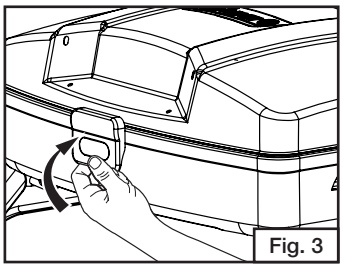


Fig. 3

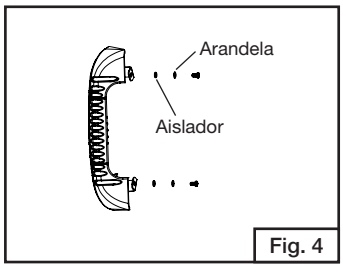


Fig. 4

- Ensamble el asa a la tapa. Coloque el asa en el lugar correcto. Instale el tornillo y una arandela por la parte interior de la tapa y luego por el aislador del asa. Apriete los tornillos con un destornillador de estrella (“phillips”) . (Fig. 5)
  NOTA: Tenga cuidado de no apretar demasiado los tornillos.
- Sostenga la bandeja para las cenizas con las manos y colóquela en la base. Asegúrese de colocar los dedos en los espacios de arco. (Fig. 6)

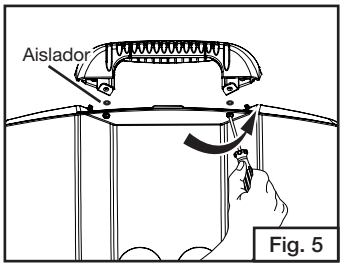


Fig. 5

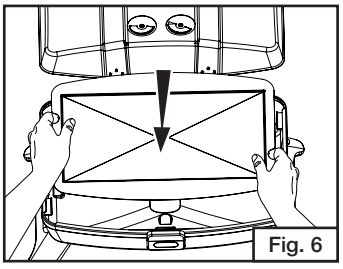


Fig. 6

- Introduzca la rejilla para el carbón en la base y colóquele carbón. (Fig. 7)
  NOTA: No coloque más de 1,75 k (3.5 libras) de carbón.
- Coloque la rejilla de cocción. (Fig. 8)

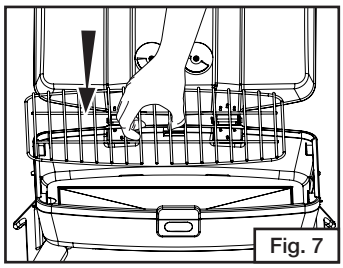


Fig. 7

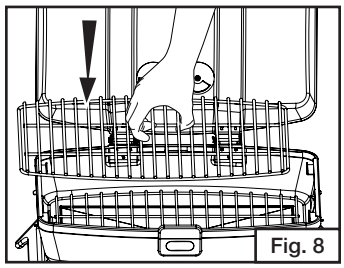


Fig. 8

Encendido con Fósforos

- Encienda el fosforo de madera largo y colóquelo a través de los espacios de las rejillas de la parrilla cerca de los orificios del quemador. (Fig. 9)

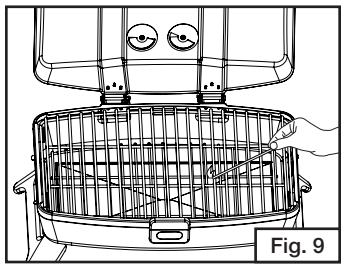


Fig. 9

- Utilice los respiraderos a ambos lados de la parrilla para regular la emisión de calor del carbón. (Fig. 10)

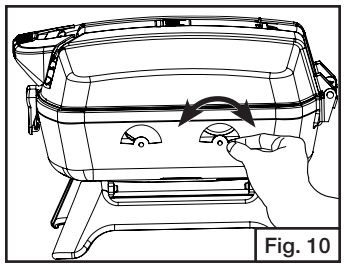


Fig. 10

Limpieza de las cenizas de carbón

⚠ PRECAUCIÓN

Todas las tareas de limpieza y mantenimiento deben realizarse sólo cuando la parrilla esté fría.

- Quite las rejillas de cocción y para el carbón. (Fig. 11 y 12)
  NOTA: Aconsejamos utilizar guantes para prevenir lesiones o quemaduras.

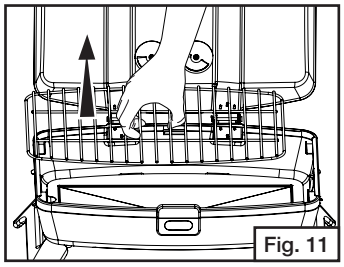


Fig. 11

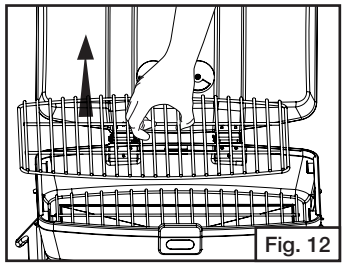


Fig. 12

- Retire la bandeja para desechar las cenizas. (Fig. 13)
  NOTA: Deseche las cenizas frías en forma apropiada.

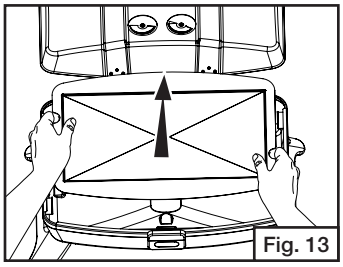


Fig. 13

Sugerencias y Consejos para Asar

Funcionamiento Seguro De La Parrilla

- NUNCA deje desatendidos los alimentos durante su cocción. Al observarlos continuamente, los alimentos mantienen la temperatura uniforme y usted puede conservar la llama, mejorar el sabor y reducir las llamaradas.
- Para abrir la tapa de la parrilla, levante lentamente el asa para evitar quemarse en caso de una llamarada de grasa encendida.
- NO exponga directamente ninguna parte de su cuerpo sobre el área de cocinar.

Sugerencias Para La Preparación De Comida

Su parrilla puede cocinar una variedad de comida. Para los mejores resultados, siga éstas instrucciones:

- Corte el exceso de grasa de la carne y de las aves. Quite toda la grasa restante con cuidado en no cortar la carne.
- La carne y aves congeladas deben descongelarse antes de cocinarlas.
- El pescado y las verduras congeladas deben cocinarse sin descongelarse.
- Póngale la sal a la comida después de cocinarla para ayudar a prevenir que quede seca.
- Póngale aceite o margarina con una brochita a las carnes que contengan poca grasa.
- Cocine pedazos pequeños de alimentos tiernos en papel de alu minio o en rejillas especiales para cocinar alimentos delicados (vea la sección titulada “Métodos para Cocinar”).
- Aplique salsas de barbacoa, tomate o con base de azúcar no antes de los últimos 10 minutos de cocción del alimento.
- Voltee la comida con pinzas o una espátula; perforar el alimento (sobre todo la carne), tiende a secarla.

Métodos para Cocinar

- La fuente de calor está directamente debajo del alimento.
- Use para dorar la carne o cocinar salchichas y hamburguesas, pero revise el alimento con frecuencia.
- Use para cocinar con un sartén y para freír la comida pero limite el uso de la cantidad de aceite y la llama.

Cuidado, Mantenimiento y Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

Todas las tareas de limpieza y mantenimiento deben realizarse sólo cuando la parrilla esté fría.

Materiales de Limpieza Sugeridos:

• Detergente líquido suave para lavar platos • Agua caliente • Cepillo de alambre • Clip para papel • Paño de limpiar de nilón • Cepillo con cerdas de cobre suave • Espátula para enmasillar • Raspador

Limpieza de los Componentes:

- REJILLAS PARA COCINAR: limpie las rejillas para cocinar con un jabón suave y agua caliente. Saque el residuo pegado con un limpiador suave o con un cepillo de fregar. NO use limpiador para hornos comercial.
- INTERIOR DE LA PARRILLA: Quite las rejillas. Raspe los lados con una herramienta y quite el exceso de grasa y el residuo de los alimentos.

Transporte y Almacenaje

Transportando la parrilla:

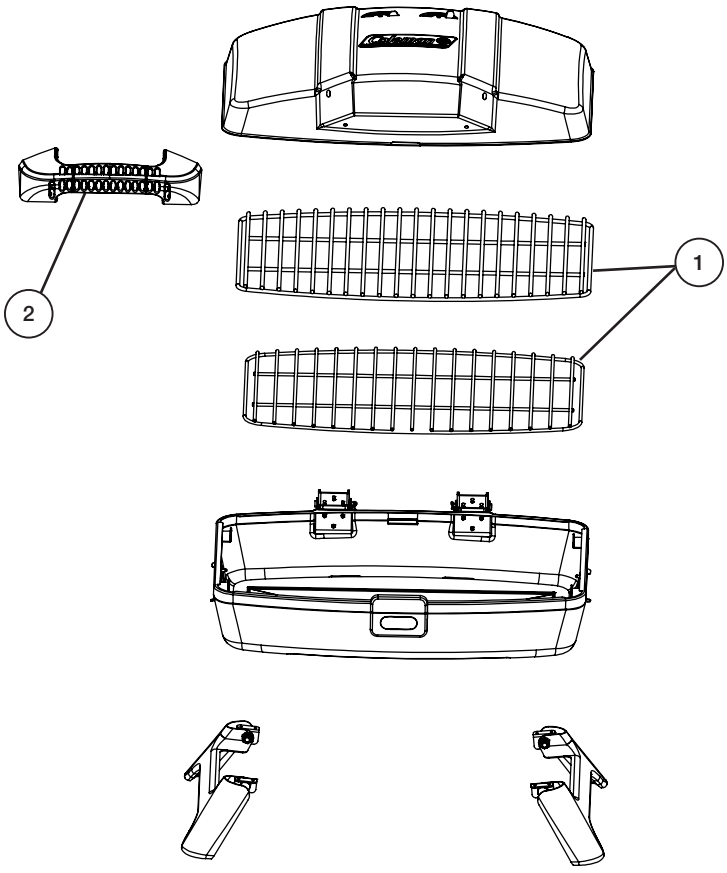
- NO mueva la parrilla mientras esté encendida o a temperatura o bien, con objetos sobre la superficie de cocción.

Pasos a seguir antes de almacenar la parrilla:

- Limpie la parrilla.
- Cubra la parrilla para protegerla del polvo y las telarañas. Los forros para parrillas se pueden comprar a través del distribuidor de la parrilla o del fabricante.

Lista de Piezas de Reemplazo — Series 9957

1	2000008436	Rejilla de cocción y Rejilla para el carbón
2	5010000975	Conjunto de manija de la tapa



Notas:

Notas:

Notas:

Garantía Limitada de Un Año

The Coleman Company, Inc. (“Coleman”) garantiza que por un periodo de un (1) año a partir de la fecha original de compra, este producto estará libre de defectos en material y construccion. Coleman, a su discreción, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que esté defectuoso durante el periodo de la garantía. Cualquier reemplazo será hecho con un producto o componente nuevo o refabricado. Si el producto no se encuentra disponible, el reemplazo se podrá hacer con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original desde la fecha de la compra inicial y no es transferible. Guarde su recibo de compra. Prueba de recibo de compra es requerido para obtener ejecución de la garantía. Los comerciantes de Coleman, centros de servicio o las tiendas al por menor que venden articles Coleman® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna otra manera los términos y condiciones de esta garantía.

Lo Que Esta Garantia No Cubre

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, piezas que no sean genuinas de Coleman® ni daño resultante por las siguientes causas; uso negligente o uso incorrecto del producto; uso comercial de este producto, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje, reparación o alteración por cualquiera que no sea Coleman® o un centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre Fuerzas Naturales tales como son fuego, inundaciones, huracanes y tornados. La garantía no es valida si el daño al producto es un resultado del uso de piezas que no sean piezas genuinas Coleman®.

COLEMAN NO SERA PESPONSABLE POR DEFECTOS CAUSADOS POR EL USO DE PIEZAS O SERVICIO NO AUTORIZADO. COLEMAN NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DA—O INCIDENTAL O CONSIGUIENTE OCASIONADO POR LA VIOLACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN IMPLICADA O EXPRESADA. CON EXCEPCIÓN AL LIMITE DE LO QUE PROVEE LA LEY APLICABLE, CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA DE COMERCIO O ADAPTACIÓN PARA UN USO EN PARTICULAR ES LIMITADA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA MENCIONADA. ALGUNOS ESTADOS, PROVINCIAS O JURISDICCIONES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DA—OS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES O LIMITACIONES REFERENTE A CUÁNTO UNA GARANTÍA LIMITADA DEBE DURAR, POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDE QUE NO SEAN APLICABLES A USTED. ESTA GARANTÍA LE PROVEE DERECHOS LEGALES EXPECÍFICOS, Y ADEMÁS PUEDE QUE USTED TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO O DE PROVINCIA A PROVINCIA.

Como Obtener Servicio de Garantía

Su producto debe estar en garantía para obtener servicio de garantía. Si su producto presenta defectos y está dentro del período de garantía, comuníquese con nosotros al 1-800-835-3278 (TDD 1-316-832-8707) para recibir una autorización de devolución. No devuelva el producto a Coleman sin autorización. Se le indicará colocar una etiqueta en el producto con su nombre, dirección, número de teléfono diurno y una descripción del problema. Incluya una copia del recibo original de compra. **Empaque cuidadosamente el producto y envíelo asegurado por UPS, FedEx Ground o Servicio de paquetes postales con el envío y el seguro prepagados a:**

Para productos comprados en los Estados Unidos:
The Coleman Company, Inc.
3600 North Hydraulic
Wichita, KS 67219 U.S.A.

Para productos comprados en Canada:
Sunbeam Corporation (Canada) Limited
DBA Jarden Consumer Solutions
20B Hereford Street
Brampton, ON L6Y 0M1

El costo del transporte del producto a Coleman para el servicio de garantía es responsabilidad del comprador.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRO.

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta garantia favor de llamar al 1-800-835-3278 o al TDD 1-316-832-8707 en los Estados Unidos o al 1-800-387-6161 en Canadá.

Para Garantia, Servicio y Partes
Localice su número de modelo y número de serie que se encuentran en la etiqueta en la parrilla.

The Coleman Company, Inc. • 3600 North Hydraulic • Wichita, KS 67219 U.S.A.

1-800-835-3278 • TDD: 1-316-832-8707

© 2012 The Coleman Company, Inc. Todos los derechos reservados.

Coleman®, Coleman, y son marcas registradas de la compañía The Coleman Company, Inc.

4010016940 (ECN20021370-02)